

aus der Otto Gourmet Küche

Hereford Ochsenbacken

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Rind | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 4 Std.



aus der Otto Gourmet Küche

Zutaten

- Hereford Ochsenbacken, ca. 1,8 - 2 kg (4 - 6 Stk.) (Art.: [317](#))
- Salzflocken, z. B. OTTO GOURMET Pink Salt Flakes (Art. [8028](#))
- geklärte Butter (zum Anbraten)
- 150 ml Rotwein
- 50 g Tomatenmark
- 300 ml Rinderfond (Art. [60207](#))
- 300 g Schmor Gemüse - grob gewürfelt:
 - 200 g Zwiebeln
 - 50 g Sellerie
 - 50 g Möhren
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Lorbeer

Zubereitung

- Die Ochsenbacken (im Vakuum) über Nacht im Kühlschrank auftauen und erst kurz vor der Zubereitung aus der Kühlung holen.
- Die Backen parieren, d. h. alles Fett auf der Oberfläche abschneiden (Abschnitt aufheben).
- Dann großzügig mit Salzflocken würzen.
- Einen Bräter auf mittelstarke Hitze bringen und etwas geklärte Butter auslassen.
- Die Backen ca. eine Minute pro Seite scharf anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.
- Den Abschnitt in den Bräter geben, anbraten, ggf. geklärte Butter dazu, mit Schmor Gemüse auffüllen.
- Mit Rotwein, Tomatenmark und Fond abgießen, den Ansatz aufkochen. Knoblauch und Lorbeer zugeben.
- Die Ochsenbacken dazugeben, mit Backpapier abdecken und für 3,5 Stunden in den auf 160 °C vorgeheizten Backofen stellen.
- Die Backen entnehmen und zum Warmhalten in den ausgeschalteten Ofen stellen.
- Das Schmor Gemüse durch ein Sieb passieren. Den Sud aufkochen und abschäumen.
- Die Sauce einkochen und evtl. leicht binden (Saucenbinder oder Butter)
- Die Backen in die Sauce legen, um Sie zu erwärmen. Dabei mit der Sauce übergießen
- Zum Schluss die Backen mit Salzflocken würzen und zum Servieren ggf. halbieren

Anrichten

- Zum Beispiel mit Selleriepüree, Schmorzwiebeln und grünem Spargel
- Alternativ eignen sich auch Kalbsbäckchen (z. B. Art. [6609](#) oder [63561](#)) oder Schweinebäckchen (z. B. Art. [6652](#) oder [6411](#)) für das Rezept. Allerdings verringert sich dann die Schmorzeit im Backofen je nach Gewicht der Bäckchen.

Guten Appetit!